

# Kleine Schoko-Erdnuss-Torte

Veganer Schokokuchen mit Erdnusskaramell und Schokoglasur.

etwa 8 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



## Zutaten:

### Für die Springform (Ø 18 cm):

Backpapier  
Fett

### All-in-Teig:

25 g Dr. Oetker Edel-Kuvertüre  
150 g Weizenmehl  
2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin  
2 EL Dr. Oetker Kakao  
75 g vegane Margarine  
75 g Agavendicksaft  
125 ml Sojadrink ungesüßt  
1 Pr. Salz

### Karamell:

150 g Agavendicksaft  
75 g vegane Margarine  
75 ml Sojadrink ungesüßt  
etwa 150 g geröstete, gesalzene  
Erdnusskerne

### Guss:

75 g Dr. Oetker Edel-Kuvertüre  
2 EL Agavendicksaft  
1 EL Sojadrink ungesüßt

## Wie backe ich eine kleine Schoko-Erdnuss-Torte?:

### 1 Vorbereiten:

Boden der Backform fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**

### 2 All-in-Teig zubereiten:

Kuvertüre hacken. Mehl mit Backin und Kakao in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten, bis auf die Kuvertüre, zugeben und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster und dann auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig verrühren. Kuvertüre kurz unterrühren, Teig in der Springform verstreichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 25 Min.**

Kuchen aus der Form lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

**3 Karamell zubereiten:**

Agavendicksaft in einer Pfanne auf höchster Stufe erhitzen. Margarine zugeben und unter Rühren darin schmelzen. Sojadrink zugeben und unter gelegentlichem Rühren etwa 2 Min. einkochen. Erdnüsse unterrühren und Karamell etwas abkühlen lassen.

- 4** Mitgebackenes Backpapier vom Boden abziehen. Kuchen in der Mitte waagrecht durchschneiden. Unteren Boden auf eine Tortenplatte legen und einen Tortenring oder gesäuberten Springformrand darumstellen. Karamell einfüllen und gleichmäßig verstreichen. Oberen Boden auflegen und Füllung vollständig erkalten lassen.

**5 Guss zubereiten:**

Tortenring entfernen. Kuvertüre hacken, mit Agavendicksaft und Sojadrink im Wasserbad schmelzen. Alles sorgfältig verrühren und auf dem Kuchen verteilen. Nach Wunsch mit einigen gehackten Erdnusskernen verzieren.